# Al ritmo de los fogones

CE Noticias Financieras Spanish

8 marzo 2024 viernes



**Length:** 514 words

## Body

Al igual que la música, la gastronomía fue la gran protagonista de PortAmérica Latitudes, que durante se segunda edición en Guadalajara convocó a más de cinco mil asistentes, según cifras de organizadores. Mientras en el escenario sonaba la colombiana Nidia Góngora, en la zona de cocina o Showrocking el ritmo aumentaba con las primeras preparaciones de Maca de Castro (España), Xrysw Ruelas (GDL) y Édgar Núñez (CDMX), quienes iniciaron con la primera ronda de platos al tiempo que las filas aumentaban para probar sus propuestas de sabores. De Castro, poseedora de dos estrellas Michelin, cocinó una ensaladilla de camarones al ajo y chicharrón de cerdo y gazpacho de uchuva con queso y olivas; Ruelas del restaurante tapatío Xokol, una corunda con Xanducata y gorditas de maíz y mole dulce, mientras que Núñez, al frente de Sud777, en CDMX, presentó tostadas de camarón y tamales de verduras.

El chef español Pepe Solla animaba a los asistentes cuando llegó el turno de Begoña Rodrigo (España), también con una estrella Michelin, Iván Ibarra (GDL) y Catalina Vélez (Colombia) de tomar los fogones, mientras en el escenario ya sonaba Carlos Sadness. Aunque todo fluía con rapidez en la cocinas, el número de comensales era tanto que la espera fue larga, incluso hubo algunos asistentes que se quedaron con la ganas de probar algunos platillos, pues estos se agotaron rápidamente. El último round estuvo a cargo de Fabián Delgado (GDL), fundador de restaurantes como PalReal, Yunaites y Navaja, quien cocinó un tamal tatemado de cerdo y una tártara de tomates con chilacayota en mojo, Francisco Ruano (GDL), al frente Alcalde y número 70 en la lista de The Best Chef Awards, ofreció caguamanta y un taco de ternera en chileatole especiado y Pía Salazar (Ecuador), reconocida como la Mejor Chef Repostera del Mundo 2023 por The World's 50 Best, fue la encargada de los postres, cuando el público ya aplaudía al uruguayo Jorge Drexler en el escenario. En total fueron más de cinco mil 600 platos servidos entre los nueves chefs y sus equipos de cocina. -Uno de las propuestas de Paco Ruano fue el taco de ternera en chileatole especiado. -El gazpacho de uchuva con queso y olivas de la chef Maca le dio el toque mediterráneo al primer turno. -Fabián Delgado fue de gran ayuda en el showrocking pues constantemente se mostro emocionado y colaborador con sus colegas. -Begoña Rodrigo y Pepe Solla le pusieron motivación al showrocking mientras repartían shots de tequila con una pistola de juguete a colaboradores y asistentes. -El chef tapatío Francisco Ruano alistando la ternera para montar uno de sus platos. -Edgar Núñez, chef mexicano pionero en temas de sustentabilidad restaurantera, poniéndole los últimos detalles a su tamal de verduras. -La chef Xrysw Ruelas orquestando la presentación de su gordita de maíz y mole dulce. -La ecuatoriana Pía Salazar fue la encarga de los postres con una mezcla de guayaba, jícama y yuca y otra preparación a base de cacao. -Maca de Castro finalizó su turno satisfecha y lista para seguir colaborando con los otros chefs.

**Load-Date:** March 9, 2024